

بررسی خواص فیزیوشیمیایی میوه خرمای پیارم در مراحل مختلف رسیدگی

ابوالفضل گلشن تفتی^۱، محمدحسن فولادی^۲ و مهران غیبی^۳

۱- عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی کرمان

۲- عضو هیئت علمی دانشگاه شهید باهنر کرمان

۳- عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی کرمان

خواص فیزیکی و شیمیایی میوه خرمای پیارم در مراحل مختلف رسیدگی (کیمری، خلال، رطب و تمر) مورد بررسی قرار گرفتند. میوه‌ها در مرحله کیمری سبز رنگ بوده ولی با پیشرفت رسیدگی و در

مرحله تمر رنگ قهوه‌ای را نشان دادند. وزن میوه‌ها در مراحل اولیه رشد افزایش یافته و در هفته ۱۶ پس از تلقیح به حداکثر خود یعنی ۷/۹۸ گرم رسید. سپس وزن میوه‌ها کاهش یافته و از هفته ۱۸ پس از تلقیح تقریباً ثابت ماند. ترکیب شیمیایی میوه پیارم نیز در طول مراحل رشد و رسیدگی تغییر کرده بطوریکه میزان رطوبت میوه که در مرحله کیمری حداکثر برابر با ۸۲ درصد بود به تدریج کاهش یافته و در اواخر مرحله تمر به ۸ درصد رسید. درصد کل مواد جامد محلول (TSS) در ابتدا با شدت کمی افزوده گشته بطوریکه میزان آن در پایان هفته ۱۶ پس از تلقیح به ۱۷ درصد رسید. پس از پایان این دوره، افزایش سریعی را دنبال کرده به قسمی که مقدار آن از ۱۷ درصد به ۴۰ درصد رسید و مجدداً کاهش یافته و سپس تا پایان مرحله تمر به ۶۱ درصد رسید. میزان قندهای احیاء کننده نیز با درصد کل مواد جامد محلول هماهنگ بوده و تا پایان هفته ۱۶ پس از تلقیح با شدت کمی افزایش یافته و به میزان ۸/۶ درصد رسید. سپس در هفته‌های بین ۱۶ و ۱۸ پس از تلقیح افزایش سریعی را دنبال کرده و در نهایت به ۵۷ درصد افزایش یافت. براساس بررسی‌های صورت گرفته، زمان مناسب برداشت برای خرمای پیارم ۲۲-۲۴ هفته پس از تلقیح می‌باشد که در این هنگام میانگین وزن میوه ۶/۴ گرم و طول و عرض میوه به ترتیب ۳۵ میلی‌متر و ۱۷/۶۷ میلی‌متر است. مقدار رطوبت میوه نیز از هفته ۲۲ به بعد کاهش یافته و به حدود ۲۱ درصد می‌رسد. در هنگام برداشت، pH میوه در محدوده ۷/۳-۷ و میزان اسیدیته ۰/۴ درصد گزارش گردید.

واژه‌های کلیدی: خرمای پیارم، خواص فیزیکی شیمیایی، رسیدگی